

Mama
PREMIUM BRAND OF SUNHOUSE

Hotline: 1800 6680

Trung tâm bảo hành Miền Bắc

Km8, Đại lộ Thăng Long, Hoài Đức, Hà Nội - ĐT: +84 24 3200 8339 / 3200 5230

Trung tâm bảo hành Miền Trung

685 Điện Biên Phủ, Q. Thanh Khê, Đà Nẵng - ĐT: +84 23 6372 6821

Trung tâm bảo hành Miền Nam

Lô 8 - 10 đường số 1, KCN Tân Tạo, P. Tân Tạo A, Q. Bình Tân, TP Hồ Chí Minh

ĐT: +84 28 3869 1014 / Fax: +84 28 3869 1013



Nhập khẩu & Phân phối: Công ty cổ phần Tập đoàn SUNHOUSE

Địa chỉ: Số 139 Nguyễn Thái Học, P. Điện Biên, Q. Ba Đình, Tp. Hà Nội

Điện thoại: +84 24 3394 0848 - **Fax:** +84 24 3394 0878

Sản phẩm được sản xuất tại Trung Quốc

Website: www.sunhouse.com.vn

Mama

PREMIUM BRAND OF SUNHOUSE

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG



LÒ NƯỚNG 40L SUNHOUSE MAMA

Model: SHD4240

Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi dùng

Quý khách hàng thân mến,

Xin chân thành cảm ơn vì đã tin dùng và lựa chọn sản phẩm của SUNHOUSE. Chúng tôi tin rằng, sản phẩm làm bằng những chất liệu cao cấp hàng đầu này sẽ đáp ứng mọi yêu cầu và làm hài lòng quý khách.

Quý khách hàng vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi dùng để đảm bảo an toàn và đạt hiệu quả tốt nhất.

Nhà sản xuất không chịu trách nhiệm pháp lý về con người và tài sản trong những trường hợp thiệt hại do lắp đặt sai hoặc sử dụng thiết bị không đúng cách.

Hướng dẫn cách xác nhận sản phẩm chính hãng, đăng ký và kiểm tra thời hạn bảo hành của sản phẩm áp dụng bảo hành điện tử SUNHOUSE:

Bước 1: Cào nhẹ lớp phủ bạc ở tem chính hãng (vui lòng tìm Tem chính hãng dán trên sản phẩm) để lấy Mã tem cào.

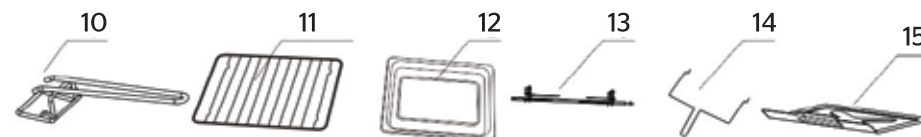
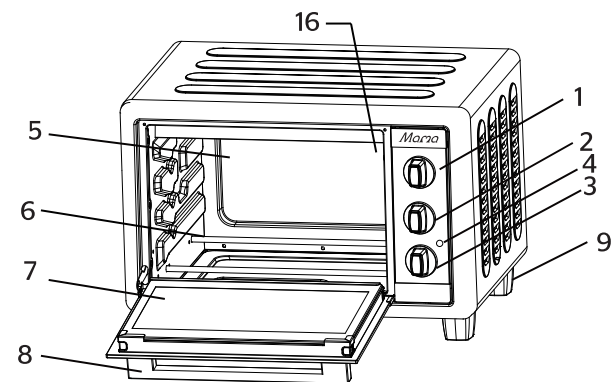
Bước 2: Soạn tin nhắn cú pháp

SHG<dấu cách>**MODEL**<dấu cách>**MÃ TEM CÀO** gửi đến số **8077**

Ví dụ: SHG SHD8265G 012345678 gửi đến số 8077

Sau khi nhận được tin nhắn, tổng đài sẽ gửi thông báo xác nhận đến Quý khách hàng.

TÊN CÁC BỘ PHẬN



- | | |
|-----------------------------|---------------------------------------|
| 1. Núm điều chỉnh nhiệt độ | 9. Chân lò |
| 2. Núm điều chỉnh chức năng | 10. Tay gấp khay nướng |
| 3. Núm điều chỉnh thời gian | 11. Giá kim loại |
| 4. Đèn báo | 12. Khay bánh |
| 5. Tấm lót bên trong | 13. Que xiên nướng |
| 6. Bộ phận gia nhiệt | 14. Tay cầm điều chỉnh que xiên nướng |
| 7. Cửa lò | 15. Khay hứng mỡ thừa, vụn bánh |
| 8. Tay nắm | 16. Đèn bên trong |

Model	Công suất	Hiệu điện thế	Khối lượng	Số TCCS
SHD4240	1550W	220V-/ 50Hz	9.3 kg	TCCS 2034:2019/SH

LƯU Ý AN TOÀN

1. Không đặt lò quá gần tường hoặc đặt giấy, vải giữa đáy lò và bề mặt đặt sản phẩm. Nếu không, nhiệt độ cao có thể gây cháy
2. Không đặt bất cứ vật gì lên trên nắp lò khi lò đang hoạt động, nhiệt độ cao có thể gây ra biến dạng, nứt vỡ.
3. Không làm nóng trực tiếp các loại thực phẩm đóng chai hoặc đóng hộp mà chưa được khai vò vì có thể bị vỡ ra do nhiệt độ và áp suất cao.
4. Cần thận khi đóng, mở cửa lò trong và sau khi sử dụng vì các bộ phận kim loại và cửa kính lúc này còn rất nóng. Hãy sử dụng găng tay thay vì dùng tay không để chạm vào chúng.
5. Trước khi sử dụng, cần kiểm tra nguồn điện xem có tương thích với chỉ số của lò nướng không. Cắm chặt phích vào ổ cắm, nếu không có thể gây nóng bất thường. Không được nối nhiều phích cắm cho cùng một ổ cắm.

CẢNH BÁO

1. Không sử dụng tay trần khi lắp hoặc tháo khay nướng trong và sau khi sử dụng vì có thể bị bỏng.
2. Khi lò nóng, không được đổ nước lên cửa lò vì có thể làm vỡ kính.
3. Khi rút dây điện, luôn nắm chặt vào phích cắm. Không được giật dây, nếu không có thể làm đứt dây đồng bên trong dây điện.
4. Không đặt lò nướng gần bếp gas hoặc các nguồn nhiệt độ cao khác. Không đặt lò nướng chính diện hướng quạt điện trong suốt quá trình sử dụng vì có thể gây sai sót trong việc điều chỉnh nhiệt độ.
5. Không làm ướt dây điện hoặc cắm dây điện khi tay ướt. Luôn rút dây điện sau khi sử dụng hoặc bất cứ khi nào thiết bị không được giám sát. Nếu có bất kỳ sự cố nào xảy ra khi phích cắm vẫn được cắm vào ổ thì có thể gây ra cháy.
6. Khi nấu các món ăn gây bắn dầu như gà nướng, nên đặt 2 tờ giấy bạc trên khay để giảm việc bắn dầu. Đặt một tờ dưới khay, và dầu sẽ nhỏ giọt vào khoảng trống giữa 2 tờ giấy bạc.

CHỨC NĂNG QUAY

Sử dụng với sự hỗ trợ của xiên quay

Xiên quay có thể đỡ được dưới 3kg thức ăn.

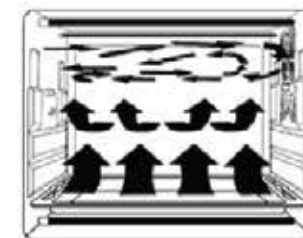
- Cài đặt xiên quay: Lắp xiên quay vào lỗ, sau đó đặt lên trên khay hứng
- Tháo xiên quay: Sử dụng tay cầm để tháo xiên quay ra khỏi khay, sau đó tháo xiên quay ra khỏi lỗ.

Chú ý: Cần thận với mỡ/dầu nóng nhỏ giọt!

Xin lưu ý luôn luôn sử dụng tay cầm để tháo xiên quay.

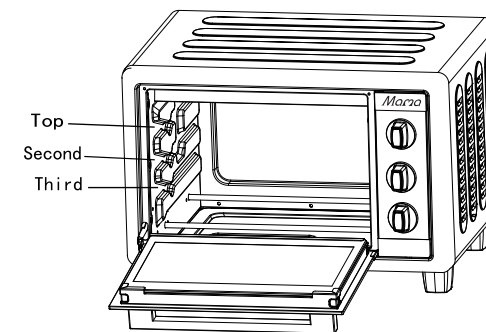
CHỨC NĂNG NƯỚNG ĐỐI LƯU

Lò nướng được trang bị chức năng nướng đối lưu đặc biệt, mạnh mẽ giúp lưu thông luồng khí nóng đều khắp, nhiệt được phân tán liên tục, giữ trọn hương vị món ăn.

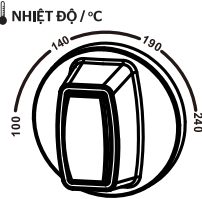
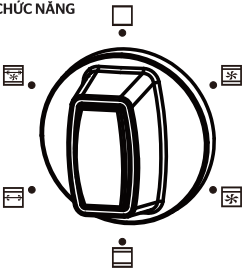






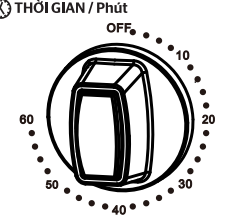


GIÁ ĐỠ

1. Có 3 vị trí giá đỡ khác nhau tùy chỉnh theo các loại món ăn mà bạn muốn nấu. Để điều chỉnh, chỉ cần đặt khay bánh và giá kim loại lên các vị trí trên, giữa và dưới.
2. Ví dụ: khi làm mì ống đút lò và bạn muốn phần bên trên được nấu chín nhất, hãy đặt khay nướng ở vị trí thứ nhất và thứ hai. Để nướng gà, bạn nên đặt ở vị trí thứ ba.



ĐIỀU KHIỂN CHỨC NĂNG

 <p>NHIỆT ĐỘ / °C</p>	<p>Điều chỉnh nhiệt độ</p> <p>Thiết lập nhiệt độ bằng cách xoay núm theo chiều kim đồng hồ tùy theo các món ăn mà bạn muốn nấu.</p>	
 <p>CHỨC NĂNG</p>	 <p>Tắt</p>	
	 <p>Nhiệt trên - dưới và đối lưu</p>	
	 <p>Nhiệt trên và đối lưu</p>	
	 <p>Nhiệt trên và dưới</p>	
	 <p>Nhiệt trên và xiên quay</p>	
<p>Điều chỉnh chức năng</p>	 <p>Nhiệt trên - dưới - xiên quay và đối lưu</p>	
 <p>THỜI GIAN / Phút</p> <p>OFF</p>	<ol style="list-style-type: none"> Điều chỉnh núm xoay theo chiều kim đồng hồ đến thời gian mà bạn muốn đặt cho món ăn. Lò nướng sẽ tự động tắt khi hoàn thiện chu kì thời gian và chuông báo sẽ kêu. Khi hết thời gian dưới 5 phút, xoay núm vận nhiều hơn 6 phút rồi sau đó xoay ngược lại thời gian mong muốn. Lò có thể được tắt thủ công trong khi nấu bằng cách xoay núm vận ngược chiều kim đồng hồ về vị trí "OFF". 	
<p>Điều chỉnh thời gian</p>		

CHÚ Ý TRƯỚC KHI SỬ DỤNG

Trước khi sử dụng lần đầu tiên, bạn nên làm nóng lò trống để loại bỏ các loại mùi dầu còn dính trên sản phẩm.

- Đưa khay bánh và giá đỡ vào trong lò.
- Điều chỉnh nhiệt độ lên 240 độ và làm nóng lò trong vòng 10 phút.

Lưu ý: Có thể sẽ có một chút mùi khói và mùi cháy trong lần đầu hoạt động, nhưng đó là điều bình thường.

VỆ SINH THIẾT BỊ

Nếu trong lò bị bẩn, thời gian nướng chín thực phẩm có thể lâu hơn bình thường. Do đó nên thường xuyên vệ sinh thiết bị theo các bước dưới đây:

- Rút phích cắm và để lò nguội trước khi vệ sinh
- Khi lau chùi, rửa mặt trong và mặt ngoài, khay bánh, giá kim loại và tay cầm khay bằng vải mềm (hoặc miếng bọt biển) và chất tẩy trung tính. Sau đó rửa bằng nước sạch. Không sử dụng bàn chải hoặc bất kỳ vật cứng khác để rửa, không cạo bề mặt bên trong của lò nướng, để bảo vệ khay, lưới và nĩa thực phẩm.
- Không sử dụng các chất tẩy rửa độc hại và mài mòn như xăng, bột tẩy trắng, dung môi.

CẢNH BÁO

- Không nên để trẻ em, người khuyết tật về tinh thần, vận động hoặc thiếu kinh nghiệm sử dụng sản phẩm. Nếu có thì cần có người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ hướng dẫn và giám sát.
- Trẻ em phải được giám sát để đảm bảo chúng không chơi đùa với thiết bị.
- Thiết bị này không hoạt động thông qua bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc điều khiển từ xa.
- Nhiệt độ của bề mặt tiếp xúc có thể cao khi thiết bị đang hoạt động.
- Thiết bị này chỉ dùng cho gia đình, nhưng không dùng cho mục đích thương mại.
- Nếu dây nguồn bị hỏng, nó phải được thay thế bởi trung tâm bảo hành hoặc những người có chuyên môn để tránh nguy hiểm.

LƯU Ý ĐẶC BIỆT

- Biểu tượng tái chế: Không vứt bỏ sản phẩm chung với rác thải sinh hoạt.
- Thận trọng: Nhiệt độ cao trên bề mặt tiếp xúc.

